COGNOME E NOME:	COGNOME E NOME:	COGNOME E NOME:	COGNOME E NOME:
N. TELEFONO:	N. TELEFONO:	N. TELEFONO:	N. TELEFONO:
DATA DI ACQUISTO:	DATA DI ACQUISTO:	DATA DI ACQUISTO:	DATA DI ACQUISTO:
N° DOCUMENTO FISCALE:	N° DOCUMENTO FISCALE:	N° DOCUMENTO FISCALE:	N° DOCUMENTO FISCALE:
RIVENDITORE:	RIVENDITORE:	RIVENDITORE:	RIVENDITORE:

TAGLIANDI DI GARANZIA: COMPILARE E TRATTENERE;
MOSTRARE AL CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO INSIEME AL DOCUMENTO FISCALE IN CASO DI INTERVENTO IN GARANZIA.

COSA DEVO FARE:

Compilare i TAGLIANDI DI GARANZIA di questa pagina in tutte le loro parti.
IMPORTANTE! Conservare il libretto di istruzioni e il documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura) in originale.
Nel caso in cui l'apparecchio presenti una anomalia nel funzionamento rivolgersi al rivenditore o, in alternativa, ad un Centro di Assistenza Autorizzato da G3 Ferrari.
Tenere sempre a disposizione il libretto di istruzioni e il documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura).
In caso di assistenza in garanzia il centro chiederà di vedere il documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura) e ritirerà uno dei 4 TAGLIANDI DI GARANZIA compilato in tutte le sue parti.

CE

STANDARD DI QUALITA' EUROPEA

FORNO ELETTRICO

Selenium 25

1XC29600



G3FERRARI®
ITALY

G3 FERRARI S.r.l. - Via G. Rossini, 8 - 41030 BASTIGLIA (Modena) ITALY
Tel. 059.90.40.99 - Fax 059.90.42.24 - 059.81.50.99
www.G3FerrariGroup.com
assistenza@G3Ferrari.com

G3 FERRARI® ITALY	G3 FERRARI® ITALY	G3 FERRARI® ITALY	G3 FERRARI® ITALY
1XC29600	1XC29600	1XC29600	1XC29600
4	3	2	1



CONDIZIONI DI GARANZIA:

L'apparecchio è coperto da GARANZIA commerciale per un periodo di un anno dalla data di acquisto.
E' prevista una estensione per un secondo anno di GARANZIA ai soli clienti consumatori, ai sensi del D.Lgs. nr. 24 del 02/02/2002, che definisce come consumatore qualsiasi persona fisica che, nel contratto, agisce per scopi estranei all'attività imprenditoriale o professionale eventualmente svolta.
La validità della GARANZIA deve essere sempre comprovata da un documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura) e copre esclusivamente tutti i componenti che risultano difettosi all'origine per vizi di fabbricazione.
I vizi di fabbricazione che si manifestano entro sei mesi dalla consegna, salvo prova contraria o incompatibilità con la natura del bene, si presumono già esistenti alla data della consegna.
Sono quindi escluse tutte le parti che hanno subito rotture accidentali o che sono soggette ad usura, difetti derivanti da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso o nella manutenzione, danni da trasporto e tutti quei danni non direttamente imputabili a G3 FERRARI.
L'apparecchio deve essere riparato esclusivamente da personale autorizzato da G3 FERRARI; l'eventuale manomissione da parte di personale non autorizzato farà decadere la GARANZIA. Le riparazioni vengono effettuate gratuitamente presso Optima o presso uno dei Centri di Assistenza Tecnica autorizzati da G3 Ferrari.
Qualora dovesse manifestarsi un difetto di conformità nel prodotto G3 Ferrari dopo il sesto mese dalla consegna, l'utente finale che può usufruire della garanzia ai sensi del suddetto D.Lgs. dovrà rivolgersi al rivenditore o, in alternativa, ad un Centro di Assistenza Autorizzato da G3 Ferrari allegando la seguente documentazione:
- Scontrino fiscale, bolla o fattura {dal 13° mese solo con scontrino fiscale comprovante che il prodotto sia stato acquistato da un consumatore}.
- Prova che si tratti di un difetto che la legge classifica nella categoria "difetti di conformità".
- Prova che tale difetto sia imputabile a G3 Ferrari.

In mancanza di quanto sopra descritto il ripristino delle funzionalità sarà eseguito a pagamento.

Il consumatore resta in ogni caso titolare dei diritti secondo la propria legislazione nazionale applicabile disciplinante la vendita dei beni di consumo. Questa GARANZIA lascia impregiudicati tali diritti.

Optima resta sempre a disposizione per fornire qualsiasi tipo di chiarimento:

G3 Ferrari S.r.l.
SERVIZIO ASSISTENZA
VIA ROSSINI 8
41030 BASTIGLIA MO
assistenza@G3Ferrari.com
059/815099

numero verde
800.882.999
SERVIZIO ASSISTENZA

Per agevolare il contatto con l'assistenza tecnica G3 Ferrari il numero verde è presente direttamente sul prodotto.

Note per lo smaltimento del prodotto valide per la Comunità Europea

Non smaltire il prodotto come rifiuto solido urbano ma smaltirlo negli appositi centri di raccolta.
E' possibile smaltire il prodotto direttamente dal distributore dietro l'acquisto di uno nuovo, equivalente a quello da smaltire. Abbandonando il prodotto nell'ambiente si potrebbero creare gravi danni all'ambiente stesso.
Nel caso il prodotto contenga delle batterie è necessario rimuoverle prima di procedere allo smaltimento.
Queste ultime debbono essere smaltite separatamente in altri contenitori in quanto contenenti sostanze altamente tossiche.
Il simbolo rappresentato in figura rappresenta il bidone dei rifiuti urbani ed è tassativamente vietato riporre l'apparecchio in questi contenitori.
L'immissione sul mercato dopo il 1° luglio 2006 di prodotti non conformi al DLgs 151 del 25-07-05 (Direttiva RoHS RAEE) è amministrativamente sanzionata.

Notes for the product waste disposal worthy for the european community

Don't dispose the product as a solid urban waste but into the appropriate collecting facility.
It is possible disposing the product as waste by returning it back to the distributor and purchasing a new product equivalent to the one returned. Abandoning waste products into the ambient may cause serious environmental damages.
In case the product is battery fuelled, it is necessary to take the batteries off and dispose them as a waste in a separate and appropriate container because they are highly toxic.
The symbol represents an urban trash-bin and it is seriously forbidden putting electrical appliances in these containers.
The outlet on the market, from July 1 2006, of products not responding to the L.D. 151 of 25/07/2005 (RoHS RAEE directive) is subject to administrative sanctions.

Nota para deshechar el producto válido para la Comunidad Europea

No deshechar el producto como deshechos sólidos urbanos se debe tirar en los centros de recogida especificos.
Es posible deshechar el producto directamente en el distribuidor después de adquirir uno nuevo, equivalente a aquel de deshechar.
Abandonando el producto en el ambiente se pueden crear graves problemas en el mismo ambiente.
En el caso de que el producto contenga batería es neceario sacarla antes de proceder a deshecharlo.
Esta última debe ser deshechada separadamente en uno contenedor especifico para sustancias altamente tóxicas.
El simbolo representado en la figura es el contenedor de deshechos urbanos y está taxativamente prohibido tirar el producto en estos contenedores.
La introducción en el mercado después del 1° luglio 2006 de producto no conforme con DLgs 151 del 25-07-05 (Directiva RoHS RAEE) está administrativamente sancionada.

Notes pour l'écoulement du produit valables pour la Communité Europeenne

N'écouler pas le produit comme ordure solide urbaine mais l'écouler dans les sites spéciaux pour la récolte.
Il est possible écouler le produit directement chez le distributeur lors de l'achat d'un nouveau produit similaire à celui à écouler. Abandonner le produit dans l'habitat peut causer des seriaux dommages au même habitat.
Dans le cas le produit contiens des batteries, il est nécessaire les enlever avant de proceder à l'écoulement.
Les batteries doivent être écoulées séparément dans autres récipients spéciaux puisque elles contennent des composants hautement poullantes. Le symbole représenté en figure représente la boîte à ordures urbains.
Il est formellement interdit de jeter l'appareil dans ces conteneurs.
L'introduction sur le marché des produits pas conformes au DLgs 151 du 25.07.05 (Directive RoHS RAEE) après le 1 Juillet 2006 est sanctionnée administrativement.

Noten um abfallentsorgung der produkten gueltigen fuer die europaische gemeinschaft

Es ist verboten die Geräte als städtische feste Abfälle zu entsorgen, sie sollen in den geeigneten Sammlungstelle.
Man kann das Gerät entsorgen bei geben es zu den Geschäft wo man soll ein neues Gerät einkaufen egal zu desen züruckgegeben.
Verlassen Geräte in der Umwelt kann schweren Schäden verursachen an der Umwelt selbst.
Im Falls von Batteriebetriebenegeräte, es ist notig die Batterie zu entfernen und entsorgen in den geeigneten beiseitige Behälter denn Batterien enthalten sehr toxischen Stoffen.
Der Symbol darstellt eine städtische Mülltonne in der es ist verboten Elektrische – Elektronischegeräte einführen.
Die Einführung in dem Markt , seit den 1. July 2006, von Geräte die übereinstimmen nicht mit V.G. 151 vom 25/07/2005 (RoHS RAEE Richtlinie) ist verwaltungsmässig sanktioniert.

Italiano

PRECAUZIONI D'USO GENERALI (Conformi ad indicazioni CEE)

1. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni concernenti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Facendo ciò eviterete contrattempi e possibili incidenti che comprometterebbero la Vostra sicurezza.
2. Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio, in particolare il cavo di alimentazione.
3. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
4. Prima di collegare il Vostro apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della Vostra rete elettrica. L'apparecchio può subire danni nel caso di tensione non idonea.
5. In caso di incompatibilità tra la Vostra presa e la spina dell'apparecchio far sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dal Vostro apparecchio.
6. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe, soprattutto in locali adibiti a bagno o doccia. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.
7. Non utilizzate l'apparecchio se presenta danni al cavo di alimentazione o alla spina.
8. Non utilizzate l'apparecchio dopo un eventuale funzionamento anomalo. In tal caso spegnerlo, e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica G3 FERRARI autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra citato può compromettere la sicurezza del Vostro apparecchio.
9. Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
10. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Nel caso che l'apparecchio cada in acqua, disinserire la spina e toglierlo dall'acqua. Non mettere più l'apparecchio in funzione prima di averlo fatto controllare da un centro di assistenza tecnica autorizzato. Questa raccomandazione vale anche nel caso che il cavo di alimentazione o l'apparecchio siano danneggiati o nel caso che l'apparecchio sia caduto in terra.
11. Non utilizzare l'apparecchio in presenza di esplosivi, sostanze fortemente infiammabili, gas o fiamme accese.
12. L'apparecchio deve essere sempre sorvegliato. Non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza adeguata sorveglianza.
13. Non impugnare l'apparecchio con mani o piedi bagnati.
14. Non utilizzare per nessun motivo accessori non previsti da G3 FERRARI, potrebbero creare serio pericolo.
15. Non usare l'apparecchio in vicinanza della vasca da bagno, doccia o lavabo, o dove la presenza di acqua possa creare potenziale fonte di pericolo.
16. Non tirare mai il cavo, o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di rete.
17. Non lasciare il cavo pendente dal bordo del piano di lavoro o i prossimità di superfici calde.
18. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici quali pioggia, vento, neve, grandine ecc.
19. Disinserire la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è utilizzato o durante la pulizia dello stesso.
20. Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione (dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente). Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti suscettibili di costituire un potenziale pericolo, specialmente per i bambini, che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i loro giochi.
21. Fate leggere queste istruzioni a tutti i potenziali utilizzatori del prodotto.
22. Conservare queste istruzioni.

IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA

1. Non toccare le superfici calde come il vetro, le pareti o le resistenze elettriche. Per una maggiore protezione usare sempre presine o guanti da forno.
2. Quando si utilizza il forno lasciare almeno 10 cm di spazio tutt'intorno al forno stesso per favorire un'adeguata circolazione dell'aria.
3. Usare estrema cautela quando si sposta l'apparecchio se lo stesso contiene olio o altri liquidi bollenti.
4. Non coprire il vassoio raccoglibriciole o qualsiasi altra parte del forno con carta stagnola. Si potrebbe causare un surriscaldamento del forno. Usare estrema cautela nel rimuovere i vassoi o nell'introdurre grasso o altri liquidi bollenti. Non pulire con pagliette abrasive in lana d'acciaio. Piccoli frammenti di lana d'acciaio possono staccarsi ed entrare in contatto con le parti elettriche, provocando il rischio di shock elettrici.
5. Non introdurre cibi di dimensioni eccessive o utensili metallici: si possono provocare incendi o shock elettrici.
6. Il pane o altri alimenti possono bruciare. L'apparecchio non deve essere utilizzato i prossimità di tendaggi o altri materiali facilmente combustibili.
7. Non appoggiare oggetti sul forno quando è in funzione. Se il forno viene coperto o entra in contatto con materiali infiammabili (incluse tende, stoffe, pareti e simili) durante il suo funzionamento, si possono sviluppare fiamme.
8. Usare estrema cautela quando si utilizzano contenitori di materiali differenti dal vetro e dal metallo.
9. Non introdurre nel forno materiali come cartone, plastica, carta o simili perché infiammabili.
10. Non conservare all'interno del forno spento nessun tipo di materiale all'infuori degli accessori raccomandati dal produttore.
11. L'apparecchio è spento quando sia il timer che la manopola di controllo della temperatura sono in posizione "OFF".
12. Indossare sempre manopole da forno resistenti al calore quando si introducono o si rimuovono oggetti dal forno caldo.
13. L'apparecchio è dotato di sportello di sicurezza in vetro temperato. Questo tipo di vetro è più resistente del vetro normale ed è meno soggetto a rotture. Il vetro temperato può rompersi, ma non produce angoli taglienti. Evitare di graffiare la superficie dello sportello o di scalfire gli angoli. Se lo sportello presenta graffi o scalfitture, contattare il rivenditore prima di iniziare ad utilizzare il forno.
14. Non inserite le vostre dita o utensili tra le fessure d'aria della ventola all'interno del forno.

Questo apparecchio ha un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di rimanere impigliati o di inciampare in un cavo troppo lungo. L'utilizzo di prolunghe è comunque consentito: si raccomanda cautela e attenzione.

1. La potenza di esercizio della prolunga deve essere adeguata a quella dell'apparecchio.
2. La prolunga collegata al cavo della corrente non deve appoggiare sul ripiano.

CONGRATULAZIONI! Avete acquistato SELENIUM 25. Cuoce come un forno tradizionale, come una griglia e come un tostapane. Non occupa molto spazio, non scalda la cucina e consuma meno energia dei forni tradizionali. Per ottenere un funzionamento ottimale della macchina, vi preghiamo di leggere e seguire le istruzioni qui riportate.

PARTI PRINCIPALI E FUNZIONI

1. Manopola di controllo della temperatura (termostato)
2. Timer (la posizione equivale a 5 minuti)
3. Manopola di controllo delle funzioni
   - Entrambi gli elementi riscaldanti sono spenti
   - Solo l'elemento riscaldante superiore è acceso
   - Solo l'elemento riscaldante inferiore è acceso
   - Entrambi gli elementi riscaldanti sono accesi
4. Spia luminosa
5. Interruttore per attivare o disattivare la funzione di ventilazione

SUGESTÕES úTEIS PARA COZINHAR

- Durante o fucionamento do aparelho é indispensável a presença de uma pessoa.
- Posicionar os alimentos no centro da grade, bandeja recolhe-gotas, recipiente ou outro acessório que virá a ser utilizado. Não encher excessivamente o forno.
- Para cozinhar, podem ser utilizados papel de alumínio para cobrir pratos ou o recipiente. Assegurar-se que o papel de alumínio cubra perfeitamente os recipientes a serem utilizados para cozinhar.
- Não cobrir a bandeja e a grade juntas com o papel de alumínio. Isso impede que a gordura escorra, causando sujeira, fumaça e obstáculos à circulação do ar.
- Não cobrir o recipiente com tampas de vidro. Todos os utensílios de vidro devem ser colocados pelo menos a 2,5 cm das resistências para evitar que se aqueçam excessivamente ou se quebram.
- Durante o cozimento é normal que se forme fumaça. Seguir as seguintes sugestões para reduzir a emissão de fumaça:
  - tirar a gordura da carne e cortar os ângulos para evitar que se enrolem;
  - se a gordura estoura durante o cozimento, abaixar a temperatura;
  - retirar a gordura da bandeja. Após cada uso, lavar a bandeja e a grade.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de iniciar, destacar o fio da tomada da corrente elétrica.
- Deixar esfriar completamente o forno e os acessórios antes de iniciar a limpeza.
- Quando o forno é frio, utilizar um pano humido ou uma bucha macia para limpar o forno. Nao molhar o interior do forno ou lavá-lo com água corrente: isto causaria sérios danos ao aparelho.
- Não usar utensilhos de cozinha pontiagudos ou duros: se evitерá de danificar as superfícies do aparelho.
- Limpar a porta de vidro com um pano ou uma bucha, humidecidos com água quente ou detergente. Enxugar com cuidado.
- A grelha e as bandejas podem ser removidas com água corrente ou na máquina de lavar-louça.
- Se na bandeja recolhe-migalhas ou outros residuos, extrair a bandeja do forno e limpar com umpano húmido. Enxugar com cuidado.
- Não usar agentes abrasivos ou palhas de açao para limpar a grelha e as bandejas em caso de manchas persistentes, limpar com uma bucha em fibra de nylon e com detergente delicado, não abrasivo. Enxaguar e enxugar com cuidado.

REPARAÇÃO E MANUNTENÇÃO

- Se o forno não e utilizado por um longo período, remover com cuidado pó e humidade antes de colocá-lo em função.
- A empresa oferece um serviço de reparação e de manutenção por um período de um ano da compra do aparelho. Este serviço é válido somente em caso de defeitos de fabricação.
- O serviço de reparação gratuíta e de manutenção não virá oferecido nos casos em que se constatam evidentes danos causados por negligência ou por uso impropriado.
- Em caso de defeitos, contactar imediatamente uma assistência técnica autorizada. Nao procurar de desmontar o aparelho ou de consertá-lo sozinho.

Atenção: a assistência técnica é prestada pelo revendedor de confiança, pelo importador/distribudor ou pela nossa filial.

3. Tirar todos os adesivos do forno fazendo exceção para a etiqueta das características técnicas posicionada na parte detrás.
4. Tirar grelha e bandejas, lavá-las com agua quente e detergente ou na máquina de lava-louças e enxugá-los com cuidado antes de recolocá-los no forno.
5. Quando vocês serem prontos à utilizar o forno, coligar o cabo a uma tomada de corrente elétrica.
6. Recomendamos de executar um "ciclo de prova" a alta temperatura para familiarizar com o forno e para eliminar as substâncias protetivas ou o óleo que poderiam ser estados utilizados para a embalagem ou a expedição, posicionando o indicador de controle da temperatura em 250°C e o relógio em "20" minutos. Nesta fase é normal notar a presença de um pouco de fumaça ou de cheiro.
7. Para evitar dano, arranhos, alterações na cor ou riscos de incêndio, nao apoiar nada sobre o forno, especialmente este é em funcionamento.

COMO UTILIZAR O VOSSO FORNO

Para iniciar, familiarizar-se com as seguintes instruções do vosso forno antes de utilizá-lo pela primeira vez:

Controle de temperatura: escolher a temperatura desejada ou aconselhada, até um máximo de 250°C.

ATENÇÃO: durante e dopo o uso as superfícies do aparelho sao quentes.

RELÓGIO

- O relógio vai de 0 a 120 minutos. Posicionando o relógio em "0" o forno se desligará e terminará de funcionar. Regular o relógio de acordo com a temperatura das funções e do alimento da cozinhar.
- Para ligar o forno rodar o indicador do relógio em sentido horário. O forno permanecerá ligado ate quando o relógio nao virá reposicionado em "0".
- Se e tempo de cozimento pedido é inferior a 20 minutos, virar antes o indicador do relógio em sentido horário além da posição "20" minutos e depois vira-la em sentido contrario, posicionandolo no tempo desejado. Se vier solicitado em maior tempo de cozimento, posicionar diretamente o relógio no tempo desejado.
- Durante o processo de cozimento o relógio pode ser virado em um posição nova para reestabelecer o tempo seguindo a nova necessidade.
- Um sinal acústico avisérá o vencimento de cozimento: o forno se desligará automaticamente.

Botão de ascensão: se ilumina quando o forno é asceso.

Bandeja recolhe- migalhas:
Extraível para a limpeza a bandeja virá a ser utilizada para recolher qualquer resto de alimento. Quando o forno é em função, esta bandeja deve ser posicionada no nível mais baixo no interior do forno.

Grelha:
A grelha deve ser usada para cada tipo de cozimento. Pode ser introduzida seja a nível superior que inferior para obter diferentes tipos de cozimento. O nível superior é mais próximo à resistência superior e o nível inferior é mais próximo à resistência inferior.
Usar sempre luvas ou pinças de forno para tirar os alimentos quentes do forno.

PRIMA DI UTILIZZARE IL VOSTRO FORNO VENTILATO

1. Leggete attentamente le istruzioni di questo manuale. Le informazioni incluse nel manuale vi aiuteranno ad utilizzare al meglio il vostro forno.
2. Appoggiate il vostro forno su una superficie piana come un bancone o un tavolo. Assicuratevi che tutt'intorno (e sopra) al forno rimangano almeno 10 cm di distanza da pareti, mobili o altri oggetti presenti sul tavolo o sul pianale.
3. Togliete tutti gli adesivi dal forno fatta eccezione per l'etichetta delle caratteristiche tecniche posizionata sul retro.
4. Togliete griglia e vassoi, lavateli con acqua calda e detersivo o nella lavastoviglie e asciugateli accuratamente prima di reinserirli nel forno.
5. Quando sarete pronti ad utilizzare il forno, collegate il cavo ad una presa di corrente.
6. Raccomandiamo di eseguire un "ciclo di prova" ad alta temperatura per familiarizzare con il forno e per eliminare le sostanze protettive o l'olio che potrebbero essere stati utilizzati per l'imballaggio o la spedizione. Impostate la manopola di controllo della temperatura su MAX ed il timer su "20" minuti. In questa fase è normale notare la presenza di un po' di fumo o di odore.
7. Per evitare danni, graffi, alterazioni nel colore o rischi di incendio, non appoggiate nulla sul forno, specialmente mentre quest'ultimo è in funzione.

LA COTTURA VENTILATA

Il forno elettrico SELENIUM 25 utilizza un particolare tipo di cottura detta ventilata attraverso il quale l'aria calda circola costantemente all'interno del forno ed intorno al cibo rendendo uniforme la temperatura di cottura. Ideale inoltre per rosolare, non secca la pietanza ma la lascia morbida, favorisce la formazione di un sugo particolarmente saporito e consente una cottura più veloce, senza sprechi (perchè non è necessario aprire il forno per girare il cibo) e con un notevole risparmio di tempo.

COME UTILIZZARE IL VOSTRO FORNO

- Ventilazione: Potete attivare o disattivare la funzione di ventilazione in qualsiasi momento accendendo l'apposito interruttore (5).
- Scegliete la temperatura desiderata o consigliata, fino a un massimo di 250°C ruotando la manopola di controllo della temperatura (1).

Elenco funzioni

- **Scongela**: questo forno è ideale per scongelare cibi congelati. Con questa funzione le resistenze elettriche non devono essere utilizzate.
  Posizionate la manopola di controllo delle funzioni (3) su ☐ e posizionate il timer fino a un massimo di 120 minuti. Accendendo l'interruttore (5) la ventola entrerà in funzione e farà circolare l'aria uniformemente attorno al cibo da scongelare. Controllate frequentemente il processo di scongelamento.
- **Cottura lenta**: la resistenza inferiore e la ventola devono essere in funzione. Il vassoio cottura può essere usato per arrostire cereali, cuocere pane o dolci e per scaldare alimenti.
  Posizionate la manopola di controllo delle funzioni (3) su ☐, posizionate il timer fino a un massimo di 120 minuti e accendete la ventilazione con l'interruttore 5.
- **Grill**: la resistenza superiore deve essere in funzione. Ideale per grigliare e gratinare.
  Posizionate la manopola di controllo delle funzioni (3) su ☐
- **Grill ventilato**: per questa funzione la resistenza elettrica superiore e la ventola devono essere in funzione.
  Posizionate la manopola di controllo delle funzioni (3) su ☐, posizionate il timer fino a un massimo di 120 minuti e accendete la ventilazione con l'interruttore 5.
  Questa modalità può essere usata per cuocere pesce, pollo e maiale, per grigliare e gratinare.
- **Cottura ventilata**: per questa funzione le resistenze elettriche superiori e inferiori e la ventola devono essere in funzione. Posizionate la manopola di controllo delle funzioni (3) su ☐, posizionate il timer fino a un massimo di 120 minuti e accendete la ventilazione con l'interruttore 5. Questa modalità può essere usata per arrostire carne di pollo o maiale.

- ATTENZIONE: Durante e dopo l'uso le superfici dell'apparecchio sono calde.

SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

- Posizionare i cibi al centro della griglia, vassoio di cottura, casseruola, o altro contenitore che venga utilizzato. Non riempite troppo il forno.
- Durante la cottura è normale che si generi fumo. Seguite i seguenti suggerimenti per ridurre l'emissione di fumo:
  - Togliete il grasso dalla carne e tagliate gli angoli per evitare che si arriccino.
  - Scongelate la carne prima di arrostire.
  - Se il grasso scoppietta durante la cottura, abbassate la temperatura.
  - Rimuovete il grasso dal vassoio. Lavate vassoio e griglia ogni volta dopo l'uso.

ALIMENTI	QUANTITA'	TEMPERATURA	TEMPO DI COTTURA	FUNZIONE CONSIGLIATA
Pollo	Due meta'	220 °C - 250 °C	40 minuti	2 resistenze + ventola
Costoletta di agnello	4 costolette da 2,5 cm	220 °C - 250 °C	20 minuti	2 resistenze + ventola
Arrosto di vitello	1 vassoio	140 °C - 180 °C	12 minuti	2 resistenze + ventola
Cacciagione	1 vassoio	150 °C - 200 °C	10 minuti	2 resistenze + ventola
Pane tostato	4 fette	220 °C - 250 °C	4 minuti	2 resistenze
Dolci Biscotti	1 vassoio	150 °C - 220 °C	8 minuti	2 resistenze + ventola

PER UNA MAGGIORE SICUREZZA

- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Non coprire la casseruola con coperchi di vetro. Tutti gli utensili di vetro devono essere posizionati almeno a 2,5 cm dalle resistenze per evitare che si surriscaldino o si rompano.

TIMER

- Il timer va da 0 a 120 minuti. Posizionando il timer su "OFF", il forno si spegnerà e smetterà di funzionare. Regolate il timer a seconda della temperatura, delle funzione e del cibo da cuocere.
- Per accendere il forno ruotare la manopola del timer in senso orario. Il forno rimarrà acceso fino a quando il timer non verrà riposizionato su "OFF".
- Se il tempo di cottura richiesto è inferiore a 20 minuti, ruotare prima la manopola del timer in senso orario oltre la posizione "20" minuti e poi ruotarla in senso inverso, posizionandola sul tempo desiderato. Se viene richiesto un tempo di cottura maggiore, posizionare direttamente il timer sul tempo desiderato.
- Durante il processo di cottura il timer può essere ruotato in una nuova posizione per reimpostare il tempo secondo le nuove necessità.
- Un segnale acustico avviserà lo scadere del tempo di cottura: il forno si spegnerà automaticamente.

PROTEÇÕES IMPORTANTES

1. Não tocar as superfícies quentes. Usar sempre pinças ou luvas.
2. Quando se utiliza o forno o forno, deixar pelo menos 10 cm de espaço em torno ao forno para favorecer uma apropriada circulação de ar.
3. Usar extrema cautela quando se desloca o aparelho se o mesmo contém óleo ou outros líquidos ferventes.
4. Não cobrir a bandeja recolhe-migalhas ou qualquer outra parte do forno com papel de alumínio. Se poderia causar um excessivo aquecimento do forno. Usar extrema cautela em retirar as bandejas ou ao introduzir gordura ou outros líquidos ferventes. Não limpar com bucha abrasiva ou palha de aço. Pequenos fragmentos de palha de aço podem destacar-se e entrar em contato com as partes elétricas, provocando o risco de choques elétricos.
5. Não introduzir alimentos de excessivas dimensões ou utensilhos metálicos: podem provocar incêndios ou choques elétricos.
6. Não apoiar objetos sobre o forno quando é em funcionamento. Se o forno vier coberto ou entra em contato com materiais inflamáveis (inclusive cortinas, tecidos, paredes ou similares) durante o seu funcionamento, se possam criar chamas.
7. Usar extrema cautela quando se utilizam recipientes de materiais diferentes do vidro e do metal.
8. Nao introduzir no forno materiais como carvão, plástico, papel ou similares porque são inflamáveis.
9. Nao conservar no interior do forno desligado nenhum tipo de material que não sejam os acessórios recomendados do produtor.
10. O aparelho é desligado quando seja o relogio que o indicador de controlo da temperatura são em posição "0".
11. Colocar sempre as luvas de forno resistentes ao calor quando se introduzem ou se removem objetos do forno quente.
12. O aparelho é dotado de porta de segurança em vidro é mais resistente do vidro normal e é muito menos sujeito a quebras. O vidro temperado pode quebrar-se, mas não produz angulos talhentes. Evitar de arranhar a superfície da porta ou de riscar os angulos. Se a porta apresenta arranhos ou riscos, contactar o revendedor antes de iniciar a utilização do forno.

Este aparelho possui um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de permanecer preso ou de tropeçar em um cabo muito longo. A utilização de extensão é entretanto permitida: recomenda-se cautela e atenção.

1. A potência de exercício da extensão deve ser apropriada àquela do aparelho.
2. A extensão coligada ao cabo da corrente elétrica nao deve apoiar aonde se encontra o forno.

PARABÉNS!! Vocês apenas compraram o Forno Ventilado. Cozinha como um forno tradicional, como uma grelha e como uma torradeira. Nao ocupa muito espaço, não aquece a cozinha e consuma menos energia dos fornos tradicionais. Para obter um ótimo funcionamento da máquina, aconselhamos de ler as instruções acima descritas.

ANTES DE UTILIZAR O VOSSO FORNO VENTILADO

1. Ler atenciosamente as instruções deste manual. As informações indicadas no manual ajudarão à utilizar no melhor modo o vosso forno.
2. Apoiar o vosso forno sobre uma superficie plana como um balcão ou uma mesa. Certificar-se que tudo ao redor (e sobre) o forno premaneçam pelo menos 10 cm de distância das paredes, móveis ou outros objetos presentes sobre a mesa ou no balcão.

Portugues

PRECAUÇÕES GERAIS DE UTILIZAÇÃO (Em conformidade com as normas CEE)

1. Ler atentamente os avisos contidos no presente manual pois fornecem indicações importantes quanto à segurança de instalação, uso e manutenção.
   Deste modo evitam-se imprevistos e possíveis acidentes que podem comprometer a vossa segurança. No casode dúvidas, não utilizar o aparelho e dirigir-se ao pessoal especializado.
2. Após retirar a embalagem, verificar a integridade do aparelho.
3. Se o cabo de alimentação se danificar, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo agente autorizado ou por técnicos qualificados, de maneira a evitar correr quaisquer riscos.
4. Antes de ligar o aparelho, verificar se os dados da placa de identificação correspondem aos da rede de corrente elétrica. O aparelho pode sofrer danos no caso de valor de tensão diferente.
5. Em caso de incompatibilidade entre a tomada e o fio elétrico do aparelho, mandar substituir a tomada por outra do tipo adequado, por pessoal especializado. Este deverá também verificar se a a secção dos cabos da tomada são adequados para a potência do vosso aparelho.
6. Em geral, é desaconselhável o uso de adaptadoras, tomadas múltiplas ou extensões, sobretudo em locais destinados a banheiros ou chuveiros. Caso o seu uso fosse indispensável, é necessario utilizar somente adaptadores simples ou múltiplos e extensões em conformidade com as normas de segurança em vigor, tendo no entanto a atenção de nao ultrapassar o limite da corrente indicada no adaptador simples e nas extensões e o de máxima potência marcado no adaptador múltiplo.
7. Não utilizar o aparelho caso apresente danos no cabo de alimentação ou na tomada.
8. Não utilizar aparelho após um eventual funcionamento anormal.
   Nesse caso, desligá-lo e nao tentar consertá-lo. Para o eventual conserto, dirirgir-se exclusivamente a um Centro de Assistência Autorizado G3 Ferrari, e pedir a substituição de peças originais. O não cumprimento das normas acima mencionadas, pode comprometer a segurança do vosso aparelho.
9. Este aparelho destina-se somente à utilização para a qual foi concebido.
   Qualquer outro uso deve considerar-se impróprio e portanto perigoso. O Fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos provocados por usos impróprios, errados ou irracionais.
10. Nunca mergulhar por nenhum motivo, o aparelho em água ou outros líquidos.
11. Não utilizar o aparelho na presença de explosivos, substâncias altamente inflamáveis, gás ou chamas acesas.
12. Não permitir que o aparelho seja usado por crianças ou pessoas incapazes, sem a vigilância adequada.
13. Nao tocar no aparelho com as maos e os pes molhados.
14. Nunca utilizar acessorios nao previstos pela G3 FERRARI, pois podem criar serios perigos.
15. Não usar o aparelho próximo da banheira, chuveiro ou lavatório, ou onde a presença de água possa dar uma fonte de perigo potencial.
16. Nunca puxar o cabo, ou o proprio aparelho, para desligar o fio da tomada da corrente elétrica.
17. Não deixar o cabo pendurado.
18. Não deixar o aparelho exposto aos agentes atmosféricos, tais como a chuva, o vento, a neve, granizo, etc.
19. Desligar o fio da tomada da corrente elétrica quando o aparelho não está para ser utilizado ou durante a sua limpeza.
20. Caso se decida de nunca mais utilizar este aparelho, recomenda-se de torná-lo improdutivo cortando o cabo de alimentação (depois de ter tirado o fio da tomada da corrente elétrica).
    Recomenda-se também de inutilizar todas as partes que podem constituir um perigo potencial, especialmente para crianças que poderiam utilizar o aparelho para os seus jogos.
21. Não tocar as superícies quentes. Usar sempre pinças ou luvas.
22. Quando se utiliza o forno, deixar pelo menos 10 cm de espaço em torno ao forno para favorecer uma apropriada circulação de ar.
23. Não introduzir alimentos de excessivas dimensões ou utensilhos metálicos: podem provocar incêndios ou choques elétricos.

Spia di accensione: si illumina quando il forno è acceso

ACCESSORI

Vassoio raccogli-briciole:
Estraibile per la pulizia, il vassoio viene utilizzato per raccogliere ogni residuo di cibo. Quando il forno è in funzione questo vassoio deve sempre essere posizionato nel livello più basso all'interno del forno.

Griglia:
La griglia deve essere usata per ogni tipo di cottura. Può essere inserita sia a livello superiore che inferiore per ottenere diversi tipi di cottura. Il livello superiore è più vicino alla resistenza superiore e il livello inferiore è più vicino alla resistenza inferiore.
La griglia può diventare molto calda, usare sempre guanti o pinze da forno per estrarla.

Vassoio di cottura:
E' possibile utilizzare il vassoio come raccogli grasso servendosi dello speciale supporto forato (da inserire dentro al vassoio) che permette di scolare il grasso dal cibo.

Luce interna:
Durante la cottura la luce interna rimane accesa così che possiate controllare la cottura facilmente.
Per sostituire la lampadina interna dovete comprarne una simile o informare un centro di assistenza autorizzato G3 Ferrari indicando il numero di articolo 1XC29600 SELENIUM 25. La lampadina non è sostituibile in garanzia.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di procedere, staccare la spina dalla presa di corrente.
- Lasciare raffreddare completamente il forno e gli accessori prima di procedere con la pulizia.
- Quando il forno è freddo, utilizzare un panno umido o una spugna per pulire il forno. Non bagnare l'interno del forno o lavarlo con acqua corrente: questo causerebbe seri danni all'apparecchio.
- Non usare utensili da cucina appuntiti o duri: si eviterà di danneggiare le superfici dell'apparecchio.
- Pulire lo sportello di vetro con un panno o una spugna, inumiditi con acqua calda e detersivo.
  Asciugare accuratamente.
- La griglia ed i vassoi possono essere rimossi e lavati con acqua corrente o nella lavastoviglie.
  Sciacquare e asciugare accuratamente.
- Se nel vassoio raccoglibriciole si sono accumulati briciole o altri residui, estrarre il vassoio dal forno e pulire con un panno umido. Asciugare con cura.
- Non usare agenti abrasivi o pagliette in lana d'acciaio per pulire la griglia e i vassoi. In caso di macchie ostinate, pulire con un tampone in fibra di nylon o poliestere e con un detersivo delicato, non abrasivo.
  Sciacquare ed asciugare accuratamente.

RIPARAZIONI E MANUTENZIONE

- Se il forno non viene utilizzato per un lungo periodo, rimuovete accuratamente polvere e umidità prima di rimetterlo in funzione.
- La ditta offre su tutto il territorio italiano un servizio di riparazione gratuita e di manutenzione per un periodo di un anno dall'acquisto dell'apparecchio. Questo servizio è valido solo in caso di difetti di fabbricazione.
- Il servizio di riparazione gratuita e di manutenzione non verrà offerto nei casi in cui ci siano evidenti danni causati da negligenza o da uso improprio.
- In caso di difetti, contattate immediatamente un riparatore autorizzato. Non cercate di smontare l'apparecchio o di ripararlo da soli.

English

USE PRECAUTIONS (According to EEC regulations)

1. Read the following instructions carefully, since they give you useful safety information about installation, use and maintenance and help you avoid mishaps and possible accidents.
2. Remove the packing and make sure that the appliance is intact, with special attention to the supply cable.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
4. Before connecting the appliance make sure that the mains voltage corresponds to the data specified on the label. The appliance can be damaged if the voltage is not correct.
5. If the plug does not suit the socket, let it be replaced with another suitable plug by qualified personnel only, which shall also ensure that the section of the socket cables is suitable for your appliance power absorption.
6. Generally, the use adaptors multiple plugs and/or extensions is not recommended; should they be necessary, please use only simple or multiple adaptors and extensions in compliance with the safety rules in force, making sure that the capacity absorption limit marked on the simple adaptors and the extensions and the maximum power limit marked on the multiple adaptor are not exceeded.
7. Do not use the appliance if the cable or the plug shows any damages.
8. Do not use the appliance after a possible irregular working. In this case, switch it off and do not break it open. Refer to an authorized G3 FERRARI after-sale service for repair and require original spare parts only. Failing to follow these instructions may impair the safety of your appliance.
9. This appliance is to be destined to its special purpose only. Any other use is to be considered as improper and thus dangerous. The manufacturer cannot be responsible for any damages deriving from improper, wrong or incautious use. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
10. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the appliance into water or other fluids.
11. Do not use the appliance near explosives, highly flammable materials, gases or burning flames.
12. Do not allow children or disabled people to use the appliance if they are not properly watched over. Close supervision is necessary when any appliance used by or near children.
13. Do not hold the appliance with wet hands or feet.
14. Never use any accessories but those provided for by G3 FERRARI. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
15. Do not use the appliance near the bath, the shower, the wash-basin or anywhere water can turn out to be a source of danger.
16. Do not pull the mains cable or the appliance itself when disconnecting the plug from the socket.
17. Do not let cord hang over edge of table, or touch hot surface.
18. Do not expose the appliance to atmospheric agents such as rain, wind, snow, hail. Do not use outdoors.
19. Pull out the plug from the mains socket when the appliance is not used or when cleaning it. Allow to cool before cleaning.
20. If you decide not to use the appliance any longer, make it unserviceable by simply cutting the supply cable after disconnecting the plug from the socket. Also make any dangerous parts unserviceable, especially for children who could play whit the appliance.
21. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
22. Let other potential users read these instructions.
23. Keep these instructions.

- Verwenden sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Metallwolle-Schwämme zur Reinigung der Ofenbleche und des Grills. Um hartnäckige Flecke zu entfernen,
  benutzen Sie nur feine, nicht abschleifende Reinigungsmittel und ein Nylon/Polyester Tuch, dann spülen Sie die Bleche und trocknen Sie sie sorgfältig ab.
- Um hartnäckige Flecke zu entfernen, benutzen Sie nur Nylon/Polyester Tücher oder Schwämme, die mit warmem Wasser angefeucthet sind. Trocknen Sie die Wände mit einem Papiertuch oder einem trockenen Tuch ab.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Metallwolle-Schwämme zur Reinigung der selbstreingenden Wänden, um Beschädigungen zu vermeiden.

REPARATUR UND PFLEGE

Wenn Sie den Ofen für eine lange Periode nicht benutzen, entfernen Sie sorgfältig evtl Staub und/oder Feuchtigkeit, bevor ihn wieder in Betrieb nehmen.

Achtung: Der Kundendienst wird vom Vertrauenshändler, vom Importeur, Vertreiber oder unserer Filiale ausgeführt.

WEITERE SICHERHEITHINWEISUNGEN

- Nie das Gerät unbewahren lassen, wenn es in Betrieb ist.
- Nie die Backform mit Glass Deckel deckeln. Alle die Glass Behalter sollen 2,5 cm entfernt von Resistenzen positioniert werden, so daß sie nicht brechen.

TIMER-ZEITSCHALTUHR

- Die Skala des Timers geht von 0 bis 60 Minuten. Wenn Sie den Timer in der "OFF" Position stellen, schaltet sich der Ofen aus. Wählen Sie die Zeit gemäß der Funktion, der Temperatur und der Nahrungsmittel.
- Um den Ofen einzuschalten, drehen Sie den Timer im Uhrzeigersinn. Der Ofen bleibt in Betrieb, bis Sie den Timer in Position "OFF" stellen.
- Wenn die Backzeit kurzer als 20 Min. ist, drehen Sie zuerst den Timer im Uhrzeigersinn und wählen Sie eine Backzeit, die länger als 20 Minuten ist. Dann drehen Sie den Timer zurück bis auf die gewünschte Zeit. Wenn die Backzeit länger als 20 Minuten ist, stellen Sie den Timer direkt auf die gewünschte Zeit.
- Während des Backvorgangs, können Sie den Timer in verschiedene Positionen drehen, um eine evtl. neue Backzeit zu wählen.
- Ein akustisches Zeichen wird Sie warnen, daß die Backzeit beendet ist. Der Ofen schaltet sich automatisch aus.

Kontrolleuchte: schaltet sich ein, wenn der Ofen eingeschaltet wird.

ZUBEHÖRTEILEN

Krümelblech:
herausziehbar für die Reinigung, wird der Behalter alle die Reste sammeln. Wenn der Ofen in Betrieb ist, soll dieses Blech immer auf der untersten Einschubhöhe sein.
Grille:
Die Grille kann für jede Sorte Kochen benutzt werden. Sie kann oben oder unten eingesetzt werden um verschiedene Kochweisen zu haben. Die obere Stufe ist neben der oberen Resistenz und die untere Stufe ist neben der unteren Resistenz.
Tropfenbehalter-Backform:
Benutzen Sie immer Handschuhe oder Zangen, wenn sie die Lebensmittel aus dem Ofen nehmen.

REINIGUNG

- Ziehen Sie vorher unbedingt den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät und die Zubehörteile vollständig abkühlen, bevor Sie diese reinigen.
- Wenn der Ofen völlig abgekühlt ist, benutzen Sie zur Reinigung ein leicht angefeuchtetes Tuch. Benutzen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten und tauchen Sie keinesfalls das Gerät ins Wasser. Die Nichtbeachtung dieser Anleitungen kann das Gerät beschädigen. Reinigen Sie das Glas mit einem Tuch oder einem Schwamm, die mit warmem Wasser und Reinigungsmittel angefeuchtet sind. Trocknen Sie das Glas sorgfältig ab.
- Die Ofenbleche können mit der Geschirrspülmaschine abgespült werden. Trocknen Sie sie sorgfälitg.
- Wenn Krümel in dem Auffangblech sind, nehmen Sie es aus dem Ofen und reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie es sorgfältig ab.

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Don’t touch hot surfaces such as the glass door, the walls or the heating elements. Use handles or knobs.
2. When operating the Oven keep at least four inches of space on all sides of the Oven to allow for adequate air circulation.
3. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
4. Do not cover crumb tray or any part of the Oven with metal foil. This may cause overheating the Oven.
   Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease or other hot liquids.
   Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
5. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the oven as they may create a fire or risk of electric shock. Bread and other sorts of food can burn. Keep the appliance far from curtains or other flammable materials.
6. A fire occur if the Oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on the Oven during operation.
7. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
8. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or any similar.
9. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this Oven when not in use.
10. This appliance is "0" when both Timer and Temperature Controls are in "0" position.
11. Always wear protective, insulated oven mitts when inserting or removing items from the hot Oven.
12. This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can break, but the pieces will not have sharp edges. Avoid scratching door surface of nicking edges. If the door has a scratch or nick, contact the store you bought before using the Oven.
13. Don’t insert your fingers or other utensils in the holes of the fan, situated inside the oven.
14. Let other potential users read these instructions.

This unit has a short power supply cord to reduce the risk from becoming entangled in or tripping over a long cord. An extension cord may be used if you are careful in its use.

1. The electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. An extension cord with power cord must be arranged so that it will not drape over the countertop.

CONGRATULATIONS! You’ve become an owner of the Convection Oven. It bakes like the large Oven, broils like a broiler and it toasts like a toaster. It doesn’t take up much space and doesn’t heat up you kitchen or use as much energy as your large oven does. To assure proper operation, please take a few minutes to read and follow these instructions carefully.

MAIN COMPONENTS AND FUNCTIONS

1. Temperature selection knob (thermostat)
2. Timer
3. Functions selection knob
4. Warning light
5. ON/OFF convection button

BEFORE USING YOUR CONVECTION OVEN

1. Read all instructions in this manual carefully. The information included in this book will help you to use your oven to its fullest.
2. Place your Oven on a level surface such as a countertop or table. Be sure the sides, back and top of the Oven are at least four inches away from any walls, cabinets or objects on the counter or table.
3. Remove all stickers from the Oven except the rating label located on the back.
4. Remove Toasting Rack, Baking Tray/Drip and Crumb Tray, wash them in hot, sudsy water or in the dishwasher and dry thoroughly before placing in the Oven.
5. When you are ready to use the Oven, plug the cord into an outlet.
6. When recommend a "trial run" at a high temperature to familiarise yourself with your Oven and to eliminate any protective substance or oil that may have been used for packing and shipping. Set the Temperature Control to MAX and the Timer to "20" minutes. A small amount of smoke and odor may be detected. This is normal.
7. To avoid scratching, marring, discoloration or fire hazard, do not store anything on top of the Oven, especially during operation.

CONVECTION

The electric oven SELENIUM 25 performs a particular kind of baking called "ventilated": hot air blows constantly inside the oven and around foods making the baking temperature uniform. Ideal for browning because it doesn’t dry food, on the contrary, they remain tender. It favours the forming of a tasty sauce and permits a quicker baking, without wasting time and energy: since temperature is uniform, it is not necessary to open the oven to turn foods.

USING YOUR OVEN

Please familiarise yourself with the following oven functions and accessories prior to the first use:
Convection function: the convection function can be turned on or off in any moment during cooking, simply pressing the button (pict. 5).

<u>Temperature Control</u>

- Choose the desired or recommended temperature up to 250°C.

<u>Function Control</u>

- Defrost: This oven is ideal for defrosting and warming frozen food. With this function, the electric heating elements are not in use. The fan is working.
  Select with the functions knob the position ☐ and set the timer till a maximum of 120’.
  The fan starts operating and blows air uniformly around the food to be defrosted.
  Check the progress of the defrosting frequently.
- Slow Cook: Indicates that the lower electric heating element is operating. The Baking Tray (Drip Tray) is used for roasting corn, baking bread or cookies and heating food.
  Select with the functions knob on ☐.
- Sea Food: Indicates that the upper electric heating element and Motor Fan are operating. This function can be used for cooking seafood, chicken and pork.

- Umluftgrill: das obere Heizelement und das Umluftgerät in Betrieb sein sollen.
  Drehen Sie den Funktion-Wahlregler (3) auf die Position ☐ und wählen Sie mit dem Timer die gewünschte Zeit (Max 120 Minuten).
- Umluftbraten: beide Heizelemente und auch das Umlufgerät in Betrieb sein sollen.
  Drehen Sie den Funktion-Wahlregler (3) auf die Position ☐ und wählen Sie mit dem Timer die gewünschte Zeit (Max 120 Minuten).
  Mit dieser Funktion können Sie Hühn und Schwein braten.
- VORSICHT! Während und nach dem Backvorgang werden die Oberflächen heiß.

NUTZLICHE HINWEISUNGEN

- Stellen Sie die Speisen auf dem Zentrum der Grille, Tropfenbehalter, Pfanne oder jede Behalter, der benutzt wird. Der Ofen nicht voll machen.
- Während des Kochens es normal ist, daß Rauch herauskommt. Folgen Sie die folgeneden Hinweise um Rauch zu vermeiden:
  - entfernen Sie Fett von dem Fleisch, und schneiden Sie die Ecke, so daß das Fleisch sich nicht kräuselt;
  - das Fleisch auftauen bevor dem Kochen;
  - wenn das Fett während des Kochens knistert, setzen Sie eine niedriger Temperatur ein;
  - spülen Sie den Tropfbehalter und die Backform nach jeder Benutzung.

LEBENSMITTEL	MENGE	TEMPERATU-RWAHL	BACKZEIT	EMPFOHLENE FUNKTION
Hühn	2 Hälfte	220 °C - 250 °C	40 min	beide Heizelemente + Umluftgerät
Lammkotelett	4 Koteletten ca. 2,5 cm	220 °C - 250 °C	20 min	beide Heizelemente + Umluftgerät
Kalbsbraten	1 Tablett	140 °C - 180 °C	12 min	beide Heizelemente + Umluftgerät
Jagdbeute	1 Tablett	150 °C - 200 °C	10 min	beide Heizelemente + Umluftgerät
Geröstetes Brot	4 Brotschnitte	220 °C - 250 °C	4 min	beide Heizelemente
Kuchen Kekse	1 Tablett	150 °C - 220 °C	8 min	beide Heizelemente + Umluftgerät

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Lesen Sie die folgende Hinweisungen. Sie werden Ihnen helfen, um die beste Leistung Ihres Ofens zu erhalten.
2. Stellen den Ofen auf eine ebene Fläche (Tafel, Arbeitsplatte, usw.). Sorgen sie für ausreichenden Freiraum and Sicherheitsabstand (ca. 10 cm Abstand zwischen dem Ofen und den Wänden, den Möbelstücke und anderen Geräten).
3. Entfernen Sie alle Aufkleber mit Ausnahme des Etiketts mit den technischen Daten an der Rückseite des Gerätes.
4. Nehmen Sie die Auffangbleche und den Grill, spülen Sie sie mit Wasser und Reinigungsmitteln oder mit der Geschirrspülmaschine, dann trocknen Sie diese sorgfältig ab, bevor Sie sie in den Ofen stellen.
5. Wenn Sie den Ofen benutzen möchten, schließen Sie das Gerät an eine 230V AC Steckdose.
6. Führen Sie einen ersten Backvorgang, um Sich mit dem Ofen vertraut zu machen und um Schmierfette und andere Schutzstoffe zu entfernen. Wählen Sie mit dem Heizart-Wahlregler eine Temperatur von MAX und mit dem Timer eine Zeit von 20 Min. Hierbei evtl. leicther Geruch sowie leichte Rauchenentwicklung sind normal.
7. Um Beschädigungen, Kratzen, Farbveränderungen und Brandgefahr zu vermeiden, stellen Sie nichts an den Ofen, besonders wenn der Ofen in Betrieb ist.

UMLUFTBACKEN, BRATEN UND GRILLEN

Der elektrische Umluftofen SELENIUM 25 verfügt über ein besonderes Umluftgerät das das Umluft-backen, Braten und Grillen erlaubt. Dank der Umlüftungsfunktion, strömt die Luft innerhalb des Ofens herum. Die Temperatur bleibt immer ideal zum Backen und Braten, die Speisen bleiben weich und daraus entsteht eine wohlschmeckende Tunke. Das Umluftbacken/Braten ist schneller und vermeidet jede Verschwendung (es ist nicht nötig, das Ofen zu öffnen, um die Speisen zu drehen).

BENUTZUNG DES UMLUFTOFENS

Machen Sie Sich mit den Funktionen Ihres Ofens vertraut:
Umluftgerät: Sie können das Umluftgerät jeden Augenblick in Betrieb zu setzen. Drucken Sie den Umluftgerät Ein/Ausschalter wie folgt.

- Wählen Sie mit dem Temperaturwahlregler (1) die gewünschte/empfohlene Temperatur (bis zu 250°C Max).

<u>Funktionen</u>

- Auftauen: dieser Ofen ist ideal zum Auftauen und Wärmen von Tiefkühlkosten. Mit dieser Funktion werden die Heizelemente nicht benutzt.
  Drehen Sie den Funktion-Wahlregler (3) auf die Position ▭, um das Umluftgerät in Betrieb zu setzen, und wählen Sie mit dem Timer die gewünschte Zeit (Max 120 Minuten).
  Wenn das Umluftgerät in Betrieb ist, strömt die Luft gleichmäßig um die tiefgekühlten Speisen. Kontrollieren Sie oft den Auftauvorgang.
- Langsames Kochen: das untere Heizelement ist in Betrieb. Das Backblech kann benutzt werden, um Getreide zu rösten, Brot oder Kuchen zu bachen und Lebensmitteln zu erwärmen.
  Drehen Sie den Funktion-Wahlregler (3) auf die Position ▭.

Select with the functions knob (3) on ▭ and set the timer till a maximum of 120’.
This function can be used for cooking fish, chicken, pork and for grilling and gratinating.
- Convection: Indicates that the upper and the lower electric heating elements, as well as the Motor Fan, are operating. This function can be used for roasting chicken or pork.
  Select with the functions knob (3) on ▭ and set the timer till a maximum of 120’.
  This function can be used for roasting pork or chicken.
- Caution: appliance surface are hot during and after use.

USEFUL COOKING HINTS

- Place foods on the middle of wire rack drip tray all-purpose pan or any container whenever it is possible to get a good thermal conducting and do not let the oven crowded.
- While cooking smoke is an inherent characteristic, the following tips could be used to reduce smoking:
  - trim excess fat from meat and score edges to prevent curling;
  - thaw frozen meats before broiling;
  - if grease pops during cooking turn the thermostat to lower temperature degrees;
  - remove grease from tray and wash tray and rack after each use.

FOOD	QUANTITY	TEMPERATURE	TIME	FUNCTION
Chicken	Two halves	220 °C - 250 °C	40 min	2 heating elements + fan
Lamb cutlets	4 cutlets of 2,5 cm	220 °C - 250 °C	20 min	2 heating elements + fan
Roast-beef	1 baking tray	140 °C - 180 °C	12 min	2 heating elements + fan
Roast game	1 baking tray	150 °C - 200 °C	10 min	2 heating elements + fan
Toasted bread	4 slices	220 °C - 250 °C	4 min	2 heating elements
Cakes Biscuits	1 baking tray	150 °C - 220 °C	8 min	2 heating elements + fan

FOR A SAFER USE

- Do not leave appliance unattended while cooking.
- Do not use glass covers on casseroles. All glass cooking utensils should never be closer than one inch from the heating element to prevent being overheated or broken.

TIMER

- The range of the timer is 0-120 minutes. If turned to the "OFF" position, the power will be cut off, and the oven will stop operation. The timer can be adjusted to the required setting in accordance with the temperature setting.
- To turn oven on, turn the timer counter clockwise. The oven will remain "On" until you turn it to "OFF".

- If the baking time is less than 20 minutes, first turn the timer clockwise past the 20 minute mark and then turn it back to the desired time. If a longer baking time is required, turn the timer directly to the desired time.
- During the baking process, the timer can be turned to a new position in order to reset the time according to the revised requirement.
- When the set time reached, a chime will be heard and the electric heating will shut off automatically.

Power on light: illuminates when the oven is on.

ATTACHED ASSEMBLY USING

Crumb Tray:
Slides out for cleaning the crumb tray should be used to collect any dropt. When the Oven is being used, the Crumb Tray should always be in place in the bottom of the Oven.

Wire rack:
The removable wire rack must be used for all cooking functions. It may be inserted in either the upper or lower shelf position for different purpose. The upper position is closer to upper heating elements and the lower position is closer to lower heating elements.
Always use a potholder or oven mitt or Tongs when removing hot food from the Oven.

CLEANING AND MAINTENANCE

- First remove the plug of the power cord from the wall outlet.
- Allow Oven and accessories to cool completely before cleaning.
- After the Oven cools, use a damp cloth or sponge to clean. Don't soak the inside of the oven or wash it in running water as this will cause serious damage to the appliance.
- Don't use a sharp or hard kitchen utensil on the oven since this could damage the surface of this appliance.
- Clean the glass door with a cloth or sponge dampened with warm, sudsy water. Dry thoroughly.
- The Toasting Rack, Baking Tray and Crumb Tray can be removed and washed with running water or in a dishwasher. Rinse and dry thoroughly.
- If crumbs and spills have accumulated on the Crumb Tray, slide it out of the Oven and wipe with a damp cloth. Dry thoroughly.
- Do not use abrasive cleaners or metal scouring pads to clean the Toasting Rack, Baking/Drip Tray or Crumb Tray. For Stubborn stains clean with a nylon or polyester mesh pad and a mild, nonabrasive cleaner. Rinse and dry thoroughly.

REPAIR AND MAINTENANCE

- If the Oven has not been used for a long time, take care to remove dust and moisture before operating.
- The company offers free repair and maintenance service within one year of date of purchase. This only covers faults due to a manufacturing defect.
- Free repair and maintenance service will not be given if there is evidence of damage caused by carelessness or improper use.
- If there is something wrong with this product, please contact a qualified repair agent. Do not attempt to dismantle and repair it yourself.
- If the product is damaged under normal operation or due to improper performance, contact this company or your local distributor directly.

<u>After-sales service is given by the retailer or by the importer / ditributor of G3 FERRARI products.</u>

WICHTIGE ANWEISUNGEN FÜR DIE SICHERHEIT

1. Heisse Oberfläche nicht berühren (Heizung, Flügel, Wände usw.) Benutzen Sie immer Handschuhe oder Zangen.
2. Wenn Sie den Ofen in Betrieb nehmen, halten Sie ca. 10 cm Abstand um das Gerät, um eine korrekte Luftströmung zu erlauben.
3. Beim Ortswechsel immer aufpassen, insbesondere wenn das Gerät heisses Öl oder Flüssigkeiten enthält.
4. Ofenbleche oder andere Ofenteile nie mit Alufolie abdecken. Der Ofen könnte heißlaufen. Passen sie sorgfältig auf, wenn Sie die Ofenbleche berühren oder Öl und andere heisse Flüssigkeiten benutzen. Benutzen Sie für die Reinigung keinen Metallwolle-Schwamm. Die Metall-Bruchstücke könnten mit den elektrischen Teilen des Ofens in Berührung kommen und Stromschläge verursachen.
5. Vermeiden Sie es, zu große Nahrungsmittel oder Metallgeräte in den Ofen zu stecken. Gefahr von Stromschläge.
6. Brot u./o. andere Lebensmitteln könnten ein Brand verursachen, daher wird empfohlen das Gerät von Vorhänge und von anderen Zündstoffe fernzuhalten.
7. Stellen Sie keine Gegenstände auf den Ofen. Wenn der Ofen mit brennbaren Materialien in Berührung kommt (z.B. Tücher, Stoffen, Wände, u.s.w.), kann er Feuer verursachen.
8. Vorsicht wenn Sie Behälter benutzen, die nicht aus Glas oder Metall sind.
9. Stecken Sie nie folgende Materialien in den Ofen: Karton, Kunststoff, Papier o. änliches.
10. Verwahren Sie keine Gegenstände in dem Ofen außer der vorgesehenen G3 FERRARI Zubehörteilen.
11. Dieses Gerät ist nicht in Betrieb, wenn die Timer-Zeitschaltuhr und der Heizart-Wahlregler sich in Position "OFF" befinden.
12. Benutzen Sie immer Handschuhe, wenn Sie Gegenstände in den heissen Ofen stecken / aus dem heissen Ofen nehmen.
13. Dieser Ofen hat einen Sicherheitsflügel aus gehärtetem Glas. Dieses Glas ist härter als das gewöhnliche Glas und fast bruchfest. Falls es bricht, gibt es keine scharfkantige Teile. Vermeiden Sie kratzen oder schrammen. Falls der Sicherheitsflügel beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht und benachrichtigen Sie das Geschäft, bei dem Sie den Ofen gekauft haben.
14. Finger oder Geräte in der Lufteinlaß des Umluftgerätes nie hineinstecken.
15. Achten Sie darauf, dass alle die das Gerät benutzen, diese Anleitungen lesen.
16. Diese Anleitungen aufbewharen.
    Dieses Gerät hat ein kurzes Anschlußkabel. Man könnte sich in einem langen Kabel verfangen oder darüber stolpern. Die Benutzung einer Verlängerungskabel ist erlaubt aber mit größter Vorsicht.

Vorsicht:

1. die Verlängerungskabel muß der Leistung des Geräts entsprechen.
2. die Verlängerungskabel soll auf der Fläche nicht liegen, wo der Ofen liegt.

WICHTIGE TEILE UND FUNKTIONEN

1. Temperatur - Wahlregler (Thermostat)
2. Timer - Zeitschaltuhr
3. Funktion - Wahlregler
4. Kontrolleuchte
5. Umluftgerät Ein/Ausschalter

Deutsch

ALLGEMEINE GEBRAUCHSANLEITUNGEN (Die Geräte entsprechen den EWG—Vorschritten)

1. Diese Anleitungen aufmerksam lesen, denn sie geben wichtige Hinweise zu Ihrer eigenen Sicherheit bei Installation, Benutzung und Service. Sie können dadurch Störungen und Unfalle vermeiden, die u.U. Ihre Sicherheit beeintrachtigen können.
2. Beim Auspacken überprüfen, ob das Gerät unversehrt ist, insbesondere Anschlußkabel.
3. Im Falls der Kabel ist zerstört, die Reparierung oder die Ersetzung dürfen nur von Fachkräfter durchgeführt werden oder sie können erhbeliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
4. Vor Geräteanschluß überprüfen, ob der Netzstrom und die Schildwerte übereinstimmen. Das Gerät kann Schäden erleiden, wenn einer nicht geeigneten Spannung unterliegt.
5. Bei Nichtubereinstimmung von Gerätestecker und Steckdose lassen Sie die Steckdose durch einen geeigneten Typ von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen, das auch überprüfen soll, ob der Durchschnitt der Steckerkabel der vom Gerät aufgenommenen Leistung entspricht.
6. Die Benutzung von Paßstücken, Vielfrachsteckdosen und/oder Verlangerungskabel ist in der Regel nicht ratsam, insbesondere in Badezimmer oder Duschraum. Müssen diese Teile unbedingt verwendet werden, so benutzen Sie nur Einfach-oder Vielfrachpaßstücke bzw. Verlangerungskabel, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen. Darauf achten, daß die auf dem Einfachpaß stuck bzw. Verlangerungskabel angegebene Stromleistungsgrenze und die auf dem Vielfachpaßstück angegebene Hochstleistungsgrenze nicht uberschritten werden.
7. Gerät bei beschädigtem Anbschlußkabel oder Stecker nicht benutzen.
8. Bei Störung und/oder Fehlbetrieb Gerät ausschalten und nicht eingreifen. Zur eventuellen Reparatur das Gerät nur zu einer G3 FERRARI Vertragsservicestelle bringen und nur den Einsatz von Originalersatzteiler, verlangen.Die Nichtbeachtung dieser Anleitungen kann die Sicherheit des Gerätes beeintrachtigen.
9. Gerät nur für der vorgesehenen Zweck, einsetzen. Jede andersartige Benutzung ist ungeeignet und deswegen gefährlich. Für Schaden, die durch unsachgemäße und unvernunftige Handhabung verursacht werden, wird nicht gehaftet.
10. Gerät keinesfalls ins Wasser bzw. in andere Flüssigkeiten tauchen.
11. Gerät nicht in der Nahe von Sprengstoffen, stark brennbaren Materialien, Gasen oder Flammen bedienen.
12. Gerät nicht von Kindern oder Ungeschickten unbewacht bedienen lassen.
13. Gerät nicht mit nassen oder feuchten Handen und Füßen berühren.
14. Für absolute Bestriebssicherheit nur vorgesehene Zubehorteile verwenden.
15. Gerät nicht im Duschraum und bei Badewanne oder beim Waschbecken benutzen: die Anwesenheit von Wasser könnte lebensgefährlich sein.
16. Stecker niemals an der Leitung bzw. an dem Gerät aus der Steckdose ziehen.
17. Das Kabel nicht herabhängen lassen.
18. Gerät nicht den Witterungs einflüssen (Regen, Wind, Schnee, Hagen usw.) aussetzen .
19. Beim Nicht benutzen bzw. Reinigen den Gerätestecker aus der Steckdose ziehen
20. Falls Sie entscheiden, das Gerät nicht mehr zu verwenden, dann ist es empfehlenswert, das Gerät durch Abschneiden des Anschlußkabel außer Betrieb zu setzen, nachdem der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde. Es wird ferner empfohlen, die Geräteteile, die lebensgefährlich sein können, außer Betrieb zu setzen, besonders für die Kinder, die mit dem Gerät außer Gebrauch spielen können.
21. Beim Nichtgebrauch, vor dem Einfügen oder Entnehmen seiner Bestandteile und vor dem Durchführung von Reinigungsarbeiten muß das Gerät vom Strom abgeschaltet werden.
22. Es wird empfohlen das Gerät sauber zu halten um die o.g. Funktionsstörungen und Feuer -Gefahr zu vermeiden.
23. Achten Sie darauf, dass alle die das Gerät benutzen, diese Anleitungen lesen.
24. Diese Anleitungen aufbewharen.

Español

PRECAUCIONES GENERALES PARA EL USO (En conformidad con las indicaciones CE)

1. Leer prestando mucha atención las instrucciones de este manual ya que proporcionan informaciòn importantes sobre la seguridad de instalación, de utilización y de mantenimiento. De esta manera se podran evitar dificultades y eventuales accidentes de perjuicio a la seguridad del usuario.
2. Sacado el embalaje, asegurarse de la integridad del aparato, prestando atención en el cable de alimentación.
3. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por el servicio de asistencia técnica o de todos modos por una persona con calificación similar, en modo de prevenir cualquier riesgo.
4. Antes de conectar el aparado, comprobar que el voltaje indicado en la placa de caracteristicas coincida con la tensión de la red eléctrica. El aparado puede sufrir daños en caso de tensión no correcta.
5. En caso de que la toma de corriente eléctrica y el aparato no resulten compatibles, personal profesionalmente cualificado podrà substituir la toma por otra idónea y podrà verificar que la sección de los cables de la toma tengan la potencia absorbida por el secador.
6. En general no se aconseja el uso de adaptadores, tomas de corriente múltiples y/o cables de prolongación, sobre todo en cuartos de baño o duchas. En el caso que fuese indispensable su utilización, es necesario servirse solo de adaptadores simples o múltiples y cables de prolongación conformes con las vigentes normas de seguridad, teniendo cuidado de no superar el lìmite de carga útil del valor de la corriente, marcado sobre el adaptador simple y los cables de prolongación, y él de potencia maxima marcado sobre el adaptador múltiple.

7 No utilizar el aparado si hubìera algun daño en el cable de alimentación o al enchufe.

8. No utilizar el aparato después de comprobar un funcionamiento irregular. En este caso apagar el aparato. Para eventuales reparaciones es necesario dirigirse a un centro de asistencia G3 FERRARI autorizado, con la obligación de utilizar recambios originales. La falta de observancia de todo lo mencionado puede comprometer la seguridad del aparado.
9. Este aparado se debe destinar exclusivamente para el uso indicado. Cualquier otro tipo de utilización se debe considerar inadecuada y, por lo tanto, peligrosa. G3 FERRARI no puede considerarse responsable de los daños que puedan derivarse por usos impropios, erroneos e irracionales.
10. No sumergir por ninguna razón el aparado en agua o en otros liquidos.
11. No utilizar el aparato en presencia de explosivos, substancias particularmente inflamables, gas o llamas ardientes.
12. No permitir que niños o incapaces utilizen el aparato sin el cuidado oportuno.
13. No utilizar el aparato con manos o pies mojados.
14. No utilizar por ninguna razon accesorios que no sean previstos por G3 FERRARI y que podrian crear serio peligro.
15. No utilizar el aparato cerca de bañeras , duchas o lavamanos y en los lugares en los que la presencia de agua pueda representar fuente de peligro.
16. No tirar nunca el cable o el aparato mismo sin desconectar el enchufe de la toma de corriente.
17. No dejar el cable pendiente.
18. No exponer el aparato a agentes atmosfericos como lluvia, viento, nieve, granizo, etc.
19. Desconectar el enchufe cuando no se utilize el aparato o durante su limpieza.
20. En caso de que se decida dejar de utilizar de aparatos de este tipo, dejarlo inactivo cortando el cable de alimentación, despues de haber desconectado el enchufe de la toma de corriente. Se recomienda ademas dejar inactivas las piezas que podrian representar fuente de peligro, especialmente para los niños que podrian utilizar el aparato en sus juegos.
21. Hagan leer estas istrucciones a todos los potenciales utilizadores de este aparato.
22. Conservar estas instrucciones.

IMPORTANTES INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANT SAFEGUARDS

1. No toquen las superficies calientes.Utilizar siempre pinzas o empuñaduras.
2. Cuando utilicen el horno dejen por lo menos 10 cm de espacio alrededor del horno mismo para favorecer una adecuada circulaciòn del aire.
3. Cuidado cuando se desplaze el aparato si el mismo contiene aceite o otros liquidos hirvientes.
4. No cubren la bandeja recogedora o cualquiera otra parte del horno con papel de aluminio.Podria ocurrir un sobrecalientamiento del horno. Usen prudencia en remover las bandejas o en introducir grasas o otros liquidos hirvientes. No limpien con estropajos abrasivos en lana de acero. Peque'os fragmentos de lana de acero podrian desprenderse y entrar en contacto con las partes electricas,provocando el riesgo de choques electricos.
5. No introduzcan alimentos de dimensiones excesivas o herramientas metalicas. Podrian ocurrir incendios o choques electricos.
6. No apoyen objetos sobre el horno cuado este en funciòn.Si el horno esta cubierto o entre en contacto con materiales inflamables (cortinas, telas y similares) durante el funcionamiento, podrian desarollarse llamas.
7. Cuidado cuando se utilicen contenedores en matriales diferentes del vidrio o metalo.
8. No introduzcan materiales como, carton, plastico, papel o otros similares ya que son inflamables.
9. No guarden a l'interior del horno apagado ningun tipo de material salvo los accesorios recomandados por el fabricante.
10. El aparato esta apagado cuando sea el timer que el reglaje de la temperatura esten en posiciòn "OFF".
11. Utilicen siempre empu'aduras resistentes al calor cuando se introudzcan o se removen objtos en el horno caliente.
12. El aparato esta equipado con un portillo en vidrio templado. Este tipo de vidrio es mas resistente que el vidrio normal qui esta sujeto a roturas
13. El pan o otros alimentos pueden quemar. El aparato no debe ser utilizado cerca de cortinajes o materiales combustibles.
14. No introducir dedos o herramientas dentro de las grietas del ventilador a l'interior del horno.
15. Hagan leer estas istrucciones a todos los potenciales utilizadores de este aparato.

1. La potencia de ejercicio del cable de prolongaciòn tiene que ser siempre adecuada a la del aparato.
2. El cable de prolongaciòn connectado al cable de la corriente electrica no debe apoyarse sobre el anaquel.

CONGRATULACIONES! Vds. han comprado el Horno ventilado. Este coce como un horno tradicional, como una parilla, o como un tostador de pan. No ocupa mucho espacio, no calienta la cocina, y consuma menos energia que los hornos tradicionales. Para obtener un funcionamiento optimal del aparato, les rogamos leer y seguir las istrucciones aqui citadas.

PIEZAS PRINCIPALES Y FUNCIONES

1. Empuñadúra de control temperadúra
2. Timer
3. Empuñadúra de control de funcíones
5. Pulsante para activar y desactivar la funcíon de ventilacíon

MINUTÉRIE

- La minutérie va de 0 à 120 minutes. En plaçant le bouton sur la position "OFF" le four s'éteint. Il faut régler le temps de cuisson sur la base de la température, de la fonction sélectionnée et des aliments à cuire.
- Pour activer le four tourner le bouton de la minutérie dans le sens des aguilles d'une montre. Le four restera en fonction jusqu'à ce que le bouton de la minutérie revienne sur la position "OFF".
- Si le temps de cuisson est inférieur à 20 minutes, tourner le bouton au delà de la position 20 minutes et ramener-le au temps souhaité. Si le temps souhaité dépasse les 20 minutes on peut placer le bouton directement sur le temps souhaité.
- Pendant la cuisson le bouton de la minutérie peut être tourné dans une nouvelle position pour régler le temps du cuisson selon les nouvelles exigences.
- Un signal sonore indiquera que le temps sélectionné est échu.

Lampe témoin: s'allume lorsque l'appareil est en fonction.

ACCESSOIRES

Plateau à miettes:
Extractible pour faciliter le nettoyage le plateu est utilisé pour recuueillir les résidus des aliments. Quand le four est en fonction, il doit être placé au niveau plus bas à l'intérieur du four.
Grille:
La grille doit être utilisée pour tout type de cuisson. Elle peut être placée en haut ou en bas, selon le type de cuisson souhaité. Le niveau supérieur est plus proche de la résistence en haut, celui inférieur est plus proche de la résistence en bas. La grille, pendant et après l'usage, peut être très très chaude, utiliser toujours des gants pour enlever les aliments du four.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de procéder, débrancher l'appareil.
- Laisser refroidir complétement le four et les accéssoires avant de nettoyer l'appareil. Quand le four est froid utiliser un chiffon humide ou une éponge pour nettoyer le four. Jamais mouiller l'intérieur du four ou utiliser de l'eau courante: cela causerait de sérieux dommages à l'appareil.
- Jamais utiliser outils pointus ou durs pour éviter d'endommager l'appareil.
- Nettoyer la porte en verre avec un chiffon ou une éponge humides avec eau ou détergents. Sécher avec soin.
- La grille et les plateux peuvent être lavés sous l'eau courante ou dans le lave-vaisselle. Rincer et sécher.
- Si dans le plateau à miettes il y a des miettes ou autres résidues, enlever le plateau et nettoyer avec un chiffon humide. Sécher avec soin.
- Jamais utiliser détérgents abrasifs ou paille de fer pour nettoyer la grille et les plateaux. En cas de taches persistantes, nettoyer avec un chiffon en fibre de nylon ou polyester et un détérgent neutre. Rincer et sécher avec soin.

REPARATION ET ENTRETIEN

- Si le four n'est pas utilisé pendant longtemps, enlever la poudre et l'humidité avant de brancher l'appareil et le mettre en marche.
- En cas de défauts ou malfonctionnement, s'adresser au revendeur ou à une station S.A.V. agrée. Ne pas essayer à réparer l'appareil vous-mêmes.

Le service après-vente est effectué par votre revendeur ou par l'importateur/distributeur des produits G3 FERRARI.

- Cuisson avec air tournant: soit les deux résistances que la fonction air tournant sont en fonction. Cette sélection est conseillé pour rôtir viande de porc ou poulet. Positionner la manette de séléction des fonctions (3) sur et positionnez le timer jusqu'à un maximum de 120'.
- Attention: pendant et après l'usage les surfaces de l'appareils sont chaudes.

CONSEILS POUR LA CUISSON

- Placer les aliments au centre de la grille, du plateu d'egouttement ou autre récipient utilisé. Ne pas remplir le four excessivement.
- Pendant la cuisson de la fumée peut se produire, cela est normal. Pour limiter la fumée, suivez ces indications:
  - élimier la graisse de la viande et couper les bords, pour éviter qu'elle se recroqueville;
  - décongéler les aliments avant la cuisson;
  - si la graisse crépite pendant la cuisson, reduire le niveau de température;
  - toujours nettoyer la grille et le plateu après l'usage.

PRECAUTIONS

- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant la cuisson.
- Ne pas utiliser couvercles en verre sur la casserole. Tout élement en verre doit être éloigné des résistences minimum 2,5 cm sinon ils risquent le surchauffage ou la brisure.

ALIMENTS	QUANTITE'	TEMPERATURE	TEMPS	FONCTIONS
Poulet	Deux moities	220 °C - 250 °C	40 min	2 resistences + rotor
Cotelettes d'agneau	4 cotelettes de 2,5 cm	220 °C - 250 °C	20 min	2 resistences + rotot
Roast-beef	1 plateu casserole	140 °C - 180 °C	12 min	2 resistences + rotor
Gibier	1 plateu casserole	150 °C - 200 °C	10 min	2 resistences + rotor
Toasts	4 fette	220 °C - 250 °C	4 min	2 resistences
Gateaux Biscuits	1 plateu casserole	150 °C - 220 °C	8 min	2 resistences + rotor

ANTES DE UTILIZAR SU HORNO VENTILADO

1. Leen con atenciòn las istrucciones en este manual. Las informaciones incluidas en este manual les ayudaran a utilizar mejor su horno.
2. Apoyen su horno sobre una superficie llana (un banco, una mesa). Se aseguren que se quedan sobre y alrededor del horno por lo menos 10 cm de distancia desde muebles, paredes u otros objetos sobre la mesa o el banco.
3. Quiten todos los adhesivos salvo la etiqueta de las caracteristicas tecnicas en la parte posterior del aparato.
4. Quiten la parilla y las bandejas,lavenlos con agua caliente y detergente o en la lavavajillas y sequenlos antes de reponerlos en el horno.
5. Cuando esten listos para utilizar el horno, conecten el cable a una toma de corriente.
6. Les recomendamos de hacer un "ciclo de prueba" a temperatura elevada para eliminar las substancias protectivas o el aceite que podrian haber sido utilizados durante el embalaje o la expediciòn. Arreglen la temperatura a MAX y timer a "20" minutos. Durante esta fase es normal notar la presencia de humo u olores.
7. Para evitar daños, rayas,alteraciònes del color o riesgos de incendio, no apoyen nada sobre el horno, sobre todo cuando està en funcion.

COCCIÓN VENTILADA

El horno eléctrico SELENIUM 25 utiliza un particular tipo de cocción dicha ventilada por la cual el aire caliente circúla costantemente a l'interior del horno y al rededor de los alimentos volvendo uniforme la temperatura de cocción. Ideal también para asar, no seca el alimento sino lo deja blando, favorece la formación de jugo sabroso y perímíte una cocción màs rapida, sin derroche porqué no se necesíta abrir el horno para girar el alimento ahorrando tiempo.

COMO UTLIZAR SU HORNO

Leen las instrucciònes antes de utilizar el horno para la primera vez.
Ventilación: Pueden activar o desactivar la función de ventilación en cualquier momento apretando el botón (5).

- Seleccionen la temperatura sugerida hasta el maximo de 250°C.

<u>Control funciones</u>

- Descongela: èste horno es ideal para descongelar y calentar alimentos congelados. Con esta funciòn las resistencias electricas no se utilizan. El ventilador esta en funciòn. Pongan el control de funciones (3) en la posición y arreglar el timer hasta 120 min máximo. El ventilador se pone en función y hace circular el aire uniformemente alrededor del alimento a descongelar. Controlen frecuentemente el proceso de descongelaciòn.
- Cocciòn lenta: indica que la resistencia inferior esta en funciòn: la bandeja cocciòn puede ser utilizada para asar cereales, cocer pan o tartas y para calentar alimentos. Pongan el control de funciones (3) en la posición .

- Parilla ventilada: indica que la resistencia electrica superior y el ventilador estan en funciòn. Pongan el control de funciones (3) en la posición y arreglar el timer hasta 120 min máximo. Se puede utilizar para cocer pescado, pollo y cerdo, y para parillar.
- Cocciòn ventilada: con esta función las resistencias eléctricas superior e inferior y el ventilador deben de estar en función. Se utiliza para asar pollo o cerdo. Pongan el control de funciones (3) en la posición y arreglar el timer hasta 120 min máximo.
- Cuidado: durante y despuès del uso las superficies del aparato están calientes.

CONSEJOS ÚTILES PARA LA COCCIÓN

- Coloquen los alimentos en el centro de la parrilla, bandeja escurridora, recipiente u otro contenedor. No llenen excesivamente el horno.
- Durante la cocción es normal que se forme humo. Sigan los siguientes consejos para reducir los humos:
  - quiten la grasa de la carne y corten los ángulos para evitar que se arruguen;
  - descongelen la carne antes de asarla;
  - si la grasa salpica durante la cocción, bajen la temperatura;
  - quiten la grasa de la bandeja escurridora y de la parrilla y límpienlos cada vez que utilicen el horno.

PARA UNA MEJOR SEGURIDAD

- No dejen el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.
- No cubran el recipiente con tapas de cristal. Todas las piezas de cristal deben colocarse a 2,5 cm de distancia de las resistencias para evitar que se calienten excesivamente y se rompan.

ALIMENTOS	CANTIDAD	TEMPERATÚRA	TIEMPO DE COCCIÓN	FUNCIÓN
Pollo	Dos mitades	220 °C - 250 °c	40 minutos	2 resistencias + ventilador
Costilla de cordero	4 costillas da 2,5 cm	220 °c - 250 °c	20 minutos	2 resistencias + ventilador
Ternera asada	1 bandeja	140 °c - 180 °c	12 minutos	2 resistencias + ventilador
Cazas	1 bandeja	150 °c - 200 °c	10 minutos	2 resistencias + ventilador
Pan tostado	4 tojadas	220 °c - 250 °c	4 minutos	2 resistencias
Dulces Galleta	1 bandeja	150 °c - 220 °c	8 minutos	2 resistencias + ventilador

AVANT D'UTILISER LE FOUR

1. Lire attentivement les notices de ce livret. Les informations contenues dans ce livret vous aideront à mieux utiliser votre four.
2. Poser le four sur une surface horizontale comme une table ou un comptoir. S'assurer qu'il y ait du moin 10 centimètres tout autour de l'appareil par rapport aux parois, mobiles au autres objets sur le même plan.
3. Enlever toutes les étiquettes ou adésifs sauf que celle avec le données techniques qui se trouve à l'arrière de l'appreil.
4. Laver les plateux et la grille avec de l'eau chaude et un détergent liquide ou dans le lave-vaisselle et sécher-les bien avant de les remettre dans le four.
5. Quand vous êtes prêts à utiliser le four brancher l'appreil à une prise de courant.
6. Nous conseillons de faire un cycle d'éssai pour familiariser avec le four, pour éliminer les substances protectives ou les huiles utilisés pendant l'assemblage et l'emballage du four. Placer le bouton réglage température à MAX et la minutérie à 20 min. Dans cette phase on peut noter de la fumée et de l'odeur.
7. Pour éviter rayures, endommagements, altérations de la couleur ou risque d'incendie, ne poser sur l'appareil aucun objet surtout lorsqu'il est en fonction.

CUISSON AVEC AIR TOURNANT

Le four éléctrique SELENIUM 25 utilise un particulier type de cuisson avec "air tournante": l'air est soufllée constantement à l'intérieur du four et tout autour les aliments, en donnant une température de cuisson constante. Il est idéal, en outre, pour rissoler: il ne seche pas la viande, au contraire, il la laisse tendre; il fovourise la formation d'une sauce particulierement savoureuse et permit une cuisson plus rapide, sans gaspillages de temps et d'énergie: puisque la température de cuisson est uniforme, il n'est faut pas ouvrir la porte du four pour tourner les aliments.

COMMENT UTILISER LE FOUR

Lire attentivement les notices suivantes avant d'utiliser le four pour la première fois.
Air tournante: la fonction d'air tournante peut être sélectionée même pendant la cuisson, quand vous voulez, tout simplement en appuyant le bouton (5).

- Choisir la température souhaité, jusqu'au maximum de 250°C.

Sélection des fonctions

- Décongéler: ce four est idéal pour décongeler et chauffer les aliment surgélés. Avec cette fonction les résistances ne sont pas activées. Seulement le rotor est mis en marche. Positionner la manette de séléction des fonctions (3) sur le et positionnez le timer jusqu'à un maximum de 120'. Contrôler fréquemment les aliments.
- Cuisson lente: la résistance inférieure est en fonction. Le plateau de cuisson (plateau à gouttes) peut être utilisé pour cuire céréals, pain, gâteux ou chauffer les aliments. Positionner la manette de séléction des fonctions (3) sur .
- Grill et air tournant: la résistance supérieure est activée avec la fonction air tournant. Cette séléction est conseillé pour la cuisson de poisson, poulet et viande de porc. Positionner la manette de séléction des fonctions (3) sur et positionnez le timer jusqu'à un maximum de 120'.

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

1. Jamais toucher les surfaces chaudes comme les parois, la porte en verre ou les résistences éléctriques.
   Toujours utiliser des gants.
2. Quand on utilise le four laisser au moin 10 centimètres de place tout autour pour favoriser la circulation de l'air.
3. Faire attention lorsqu'on déplace l'appareil s'il contient de l'huile ou autres liquides bouillants.
4. Jamais couvrir le plateau à miettes ou autres parties du four avec papier argenté. Cela pourrait causer la surchauffe du four. Faire attention en enlevant les plateaux ou en introduisant de l'huile ou autres liquides bouillants. Ne pas nettoyer avec paille de fer ou éponges abrasives. De petits fils de métal peuvent se détacher et entrer en contacte avec les parties électriques, avec risque de chocs électriques.
5. Ne pas introduir des aliments trop grands ou des outils métalliques: il y a le risque d'incendies ou de chocs électriques.
6. Ne poser aucun objet sur le four pendant le fonctionnement. Si le four est couvert ou entre en contact avec matériaux inflammables (rideaux, étoffe, cloisons, ou similaires) pendant le fonctionnement, des flammes peuvent se produire. Le pain et autres aliments peuvent brûler donc, il est conseillé de garder l'appareil loin des rideaux ou des autres matériaux inflammables.
7. Faire attention si on utilise des récipients différents du verre ou métal.
8. Ne pas introduir dans le four matériels type carton, plastique, papier, ou similaires parce qu'ils sont inflammables.
9. Ne pas laisser à l'intérieur de four n'importe quel matériel, une fois éteint, sauf que ses accessoires.
10. L'appareil est éteint quand la minutérie et le bouton de réglage température sont sur la position "OFF"
11. Porter toujours des gants pour introduir ou enlever des objets du four chaud.
12. L'appareil est équipé d'une porte de sécurité en verre trempé. Le verre peut se casser mais il ne donne pas lieu à coins tranchants. Eviter de rayer la surface ou d'érafler les coins. Si la porte en verre a des rayures, ne pas utiliser le four et contacter le renvendeur.
13. Le pain et les autres aliments peuvent brûler donc l'appareil doit être utilisé loin des rideaux ou des autres matériaux facilement inflammables.
14. N'introduissez pas les doigts ou d'autres outensiles dans les fentes de sorties de l'air qui se trouvent à l'intérieur du four en correspondance du rotor.
15. Faitez lire ce mode d'emploi aux autres possibles utiliseurs de l'appareil.

L'appareil est équipè d'un cordon court pour éviter de s'y heurter ou de rester pris par un cordon trop long. Il est toutefois possible d'utiliser des rallonges suivant les normes de sécurité et en faisant attention.
1. La puissance d'exercice du rallonge doit être approprié à la puissance de l'appareil.
2. Le rallonge ne doit pas être posé sur le plan de travail.

PARTIES PRINCIPALES ET FONCTIONS

1. Manette de séléction des températures (thermostat)
2. Timer
3. Manette de séléction des fonctions
4. Lampe témoin
5. Bouton de séléction de la fonction de ventilation

TIMER

- El timer puede ser reglado desde 0 hasta 120 minutos.Seleccionando el timer en la posiciòn OFF el horno se apagarà y dejarà de funcionar. Arreglar el timer sigun la temperatura, las funciones y el alimento que se quiere cocer
- Para encender el horno girar el timer en sentido horario. El horno quedarà encendido hasta cuando el timer no estarà posicionado sobre "OFF".
- Si el tiempo de cocciòn es inferior a 20 minutos,girar primero el timer màs alla de la posicion "20" y luego girar en sentido inverso hasta la posicion requerida. En el caso de tiempo de cocciòn mayor, posicionar directamente el timer en la posicion de tiempo requerida.
- Durante la fase de cocciòn el timer puede ser girado en una nueva posiciòn sigun las nueva eventuales necesitades.
- Una señal acustica avisarà la fin del tiempo de cocciòn. El horno se apagarà automaticamente.

Luz testigo encendido: se ilumina cuando el horno està encendido.

ACCESORIOS

Bandeja recogedora:
extraible para la limpieza, la bandeja se utiliza para recoger los residuos de alimentos.Cuando el horno està en funciòn esta bandeja debe siempre estar posicionado en el nivel mas bajo del horno.
Parrilla:
la parrilla debe usarse para todo tipo de cocción. Puede introducirse tanto a nivel superior como inferior para obtener diferentes tipos de cocción. El nivel superior está más cerca de la resistencia superior, mientras que el nivel inferior está más cerca de la resistencia inferior.
La parrilla puede volverse muy caliente, utilicen siempre guantes o pinzas para sacar alimentos calientes.

LIMPIEZA Y MANUTENCION

- Antes de proceder, desprendan el enchufe desde la toma de corriente.
- Dejen enfriar completamente el horno y los acessorios antes de proceder a la limpieza.
- Cuando el horno este frio, utilicen una tela humeda o una esponja para limpiar el horno. Nomojen el interior del horno ni lavenlo con agua corriente. Esto podria causar da'os al aparato.
- No usen herramientas de cocina apuntados o duros para evitar de hacer da'o a las superficies del aparato.
- Limpien el portillo en vidrio con una pa'o o una esponja humedecedos con agua caliente y detersivo. Sequen diligentemente.
- La parilla y las bandejas pueden ser removidas y lavadas con agua corriente o en lavavajillas.
- Enjuaguen y sequen.
- Si en la bandeja se han acumulado residuos sacar la bandeja y limpiar con un pa'o humedo. Sequen.
- No usen abrasivos o estropajos en lana de acero para limpiar la parilla y las bandejas: en el caso de manchas duras, limpien con un tampòn en fibra de nylon y un detersivo delicado, no abrasivo.

REPARACION Y MANUTENCION

- Si no se utilice el horno por una largo periodo,removen polvo y humedad antes de reponerlo en funcion.
- Nuestra empresa ofrece un servicio de reparacion gratuita y manutencion por un periodo de un a’o desde la compra del aparato. Esto servicio es vàlido solamente en caso de defecto de fabricaciòn.
- El servicio de reparaciòn gratuita no sera ofrecido en los casos de evidentes da’os causados por negligencia o uso impropio.
- En caso de defectos,contacten pronto un reparador autorizado.
- No intenten desmontar el aparato o repararlo Vds. mismos.

CONDICIONES DE GARANTIA

G3 FERRARI ESPAÑA S.L. concede para este aparato un periodo de garantía de 24 meses de duración. En el caso de que el aparato requiera una reparación durante este periodo tenemos a su disposición una red de servicios técnicos autorizados en el ámbito nacional.

El articulo a reparar debe llegar integro a nuestros centros de asistencia, cualquier manipulación por parte del comprador, uso inadecuado, caída o por una utilización no doméstica invalidará la garantía. La garantía cubrirá la reparación totalmente gratuita de los vicios o defectos originarios y de los daños y perjuicios por ellos ocasionados. Así como, si la reparación no fuese satisfactoria y el aparato no cumpliese las condiciones óptimas para su uso al cual va a ser destinado, el titular de la garantía tendrá derecho a la sustitución del mismo por otro de idénticas características o la devolución el importe pagado.

Este aparato tiene derecho a la garantía sin tener que enviar nada.
El usuario debe sólo conservar el presente certificado de garantía para
entregar al centro de asistencia de la red de reparaciones, para
realizar la reparación gratuita en las condiciones descritas arriba.

Para cualquier información sobre los centros de asistencia autorizados, contacte:

DELEGACION COMERCIAL
G3 FERRARI ESPAÑA S.L. C/Reus, 2-4 Bjos - 08022 BARCELONA
TELF: 93/4187439 - FAX: 93/4187453 e-mail: es@g3ferrari.com

Français

PRECAUTIONS GENERALES D'EMPLOI (Conformes aux indications CEE)

1. Lire attentivement les précautions contenues dans cette notice car elles représentet des indications importantes au sujet de la sécurité de l'installation, de l'emploi et de l'entretien.
   Cette précaution vous aidera à éviter tous contretemps et tous accidents pouvant compromettre votre sécurité.
2. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous de son integrité, surtout au niveau du cordon d'alimentation.
3. Si le câble d’alimentation est endommagé, le même doive être remplacé par le fabbriquant ou par son station de service tecnique ou par personne avec similaire titre, afin de prévenir chaque risque.
4. Avant de brancher votre appareil, vérifiez que le voltage mentionné sur la plaquette correspond bien à celui dont vous disposez. Un voltage non approprié peut être préjudiciable à l'appareil.
5. Dans le cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, demandez à un éléctricen specialisé de remplacer la prise avec un modèle adéquat. L'éléctricien devra surtout s'assurer du fait que la section des câbles de la prise soit apte à la puissance absorbée par votre appareil.
6. En principe, il est vivement déconseillé d'employer d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges, surtout dans les salles de bains ou les douches. Le cas échéant, n'utiliser que d'adaptateurs simples ou multiples et que de rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur. Veiller à ce que la limite de portée en valeur de courant, marquée sur l'adaptateur simple ou sur les rallonges, tout comme la limite de puissance maximum, marquée sur l'adaptateur multiple, ne soient pas dépassées.
7. Ne pas utiliser l'appareil lorsqu'il présente des dommages au niveau du cordon ou de la fiche.
8. Ne pas utiliser l'appareil après un éventuel fonctionnement anormal.
   Le cas échéant, éteindre l'appareil sans le forcer. Pour la réparation, recourir à un service après-vente G3 FERRARI autorisé et demander l'emploi de la pièces détachées originales.
   Le non respect des précautions ci-dessus indiquées pourrait bien compromettre la sécurité de votre appareil.
9. Cet appareil ne devra être utilisé que pour le but auquel il a été destiné.
   Tout autre emploi doit être consideré responsable des dommages éventuels découlant de l'emploi inadéquat, erroné ou inattentif de l'appareil.
10. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
11. Ne pas employer l'appareil en présence d'explosifs, de substances fortement inflammables, de gaz ou de feu.
12. Ne pas laisser que l'appareil soit employé par les enfants ou bien par des personnes qui ne seraient pas capables de l'utiliser sans surveillance.
13. Ne pas empoigner l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
14. Ne jamais utiliser d'accessoires non prévus par G3 FERRARI. Cela pourrait comporter le risque de graves dangers.
15. Ne pas utiliser l'appareil en proximité du baignoire, de la douche, du lavabo et là-où la présence de l'eau puisse se révéler une source de danger.
16. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation électrique ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
17. Ne pas laisser pendre le cordon.
18. Ne jamais exposer l'appareil à d'agents atmosphériques tels que la pluie, le vent, la neige, la grêle.
19. Débrancher toujours l'appareil lorsqu'on ne l'utilise pas et avant son nettoyage.
20. Au cas où on deciderait de n'employer jamais plus cet appareil, il serait vivement recommandé de le rendre complètement inopérant et d'en couper le cordon d'alimentation électrique, après avoir débranché la fiche de la prise de courant.
    Il est vivement conseillé de rendre inoffensives les parties susceptibles de constituer un danger potentiel, surtout pour les enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage dans leurs jeux.
21. Débranchez toujours l’appareil lorsqu’on ne l’utilise pas et avant le nettoyage.
22. Faitez lire ce mode d'emploi aux autres possibles utiliseurs de l'appareil.
23. Gardez ce mode d'emploi.